

SECONDI PIATTI

Maialino al forno

di: *Cookaround*

DOSI PER: 10 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Preparare un maialino al forno perfetto non è un gioco da ragazzi, ci vuole tanto amore e tanta attenzione nel prepararlo. Solo quando gli avrete dedicato il tempo necessario per poterlo acconciare bene, allora potrete passare alla sua cottura anch'essa per niente banale!

Ne otterrete dei pezzi di maiale succulenti ma con la cotenna croccante che farà venire l'acquolina in bocca anche al più disappetente tra i vostri amici. Come contorno potrete affiancare una bella insalata fresca mista oppure una bella teglia di patate arrosto, a voi la scelta!

INGREDIENTI

MAIALINO 2 kg

SALE

PEPE

SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaino da tavola

STRUTTO

PER CONTORNO

POMODORI 2

INSALATA cespo - 1

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per ottenere un maialino al forno perfetto dovrete trasferire i pezzi di carne, nel nostro caso il carrè e la spalla, in una teglia da forno, con la cotenna rivolta verso l'alto, questo servirà a proteggere la cottura.



2 Ungeteli bene con dello strutto e conditeli con il sale (abbondante), i semi di finocchio e del pepe nero macinato.





- 3 Trasferite la teglia in forno e cuocete a 180°C per circa 90 minuti, facendo attenzione a non bruciare troppo la cotenna, in tal caso abbassate il forno di 10-15°C e terminate la cottura.



- 4 Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate, spennellate la cotenna con lo strutto, in modo tale da renderla croccante e saporita.

Trasferite nuovamente in forno alla massima potenza per altri 5-10 minuti.



- 5 Gli ultimi minuti di cottura hanno reso croccante al punto giusto la cotenna del nostro maialino.



- 6 Servitelo, accompagnato semplicemente con dell' insalata mista condita con olio

extravergine d'oliva, sale e una macinata di pepe nero.



CONSIGLIO